

بررسی اثر بقایای آنتی بیوتیکی بر میزان SCC و فاکتورهای فیزیکوشیمیایی شیر خام

دکتر مصطفی نوروزی^۱، رضا نوریان^۲، دکترزرا زاوشی^۳ سمیرا رازانی^۴، دکتر محمود علیپور^۵

۱. مرکز تحقیقات رشد کودکان، دانشگاه علوم پزشکی قزوین، mnoroozi@qums.ac.ir

۲. دانشجوی دکتری تخصصی ایمنی شناسی، دپارتمان میکروبیولوژی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه ارومیه، ایران

۳. دانشیار گروه تغذیه، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی قزوین، ایران

۴. کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی قزوین، ایران کمیته تحقیقات دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی قزوین

۵. استادیار گروه آمارحیاتی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین، ایران

چکیده

مقدمه: آلودگی مواد غذایی با مواد ضد میکروبی یکی از نگرانی‌های اصلی در زمینه بهداشت و ایمنی مواد غذایی است. این مطالعه به منظور بررسی اثر بقایای آنتی بیوتیکی بر میزان SCC و فاکتورهای فیزیکوشیمیایی شیر خام طراحی شده است.

روش کار: نمونه شیرهای مورد آزمایش در این مطالعه از شهرهای قزوین، آبیک، تاکستان، بوئین زهرا و البرز جمع آوری شده با استفاده از کیت دلو تست آزمون غربالگری انجام شد و نمونه‌های مثبت از نظر وجود باقی مانده آنتی بیوتیک جهت آزمون کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا مورد استفاده قرار گرفت. علاوه بر این نمونه‌های شیر جمع آوری شده جهت تعیین برخی از خصوصیات فیزیکوشیمیایی شیر خام همچون دانسیته، چربی، ماده خشک بدون چربی، لاکتوز، پروتئین و... مورد آزمایش قرار گرفتند.

نتایج: نشان داد که ارتباط معناداری بین باقی مانده آنتی بیوتیک‌ها و سلولهای سوماتیک مشاهده نشد. اما رابطه بین بعضی از آنتی بیوتیک‌ها با پروتئین، چربی، دانسیته و ماده خشک بدون چربی شیر به اثبات رسید. $P < 0.05$. ارتباط معناداری بین باقی مانده آنتی بیوتیک‌ها و میزان لاکتوز شیر خام مشاهده نشد.